

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 40501

2 augustus

2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „ANGURIA REGGIANA"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 250 van 9 juli 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 9 september 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 250/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag([1]).

ENIG DOCUMENT

„ANGURIA REGGIANA"

EU-nummer: IT-PGI-0005-01385 – 14.10.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Anguria Reggiana"

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Onder de geografische aanduiding „Anguria Reggiana" vallen de vruchten van de botanische soort *Citrullus lanatus* in ongewijzigde staat.
Van de „Anguria Reggiana" worden de volgende typen geproduceerd:
– **type „rond", met de kenmerken van het type Ashai Mijako**: ronde vrucht; schil met grijsgroene kleur en donkergroene strepen op de buitenkant; wanneer de vrucht volledig rijp is: knapperig, stevig en helderrood vruchtvlees; variabel gewicht tussen 5 kg en 12 kg;
– **type „ovaal", met de kenmerken van het type Crimson**: ovaalronde vrucht; schil met een glanzende middelgroene kleur en donkergroene strepen op de buitenkant; wanneer de vrucht volledig rijp is: knapperig, stevig en helderrood vruchtvlees; variabel gewicht tussen 7 kg en 16 kg;
– **type „langwerpig", met de kenmerken van het type Sentinel**: langwerpige vrucht; schil met een glanzende middelgroene kleur en donkergroene strepen op de buitenkant; wanneer de vrucht volledig rijp is: knapperig, stevig en helderrood vruchtvlees; variabel gewicht tussen 7 kg en 20 kg;
Het onderscheidende kenmerk van de „Anguria Reggiana" is de bijzonder zoete smaak van het

vruchtvlees, dat een suikergehalte heeft van meer dan 11° Brix voor het type Ashai Mijako en meer dan 12° Brix voor de typen Crimson en Sentinel.
Bij het in de handel brengen moeten de vruchten de volgende kenmerken hebben:
– zij moeten intact zijn (een lichte beschadiging van de schil als gevolg van een eventuele automatische meting van de brekingsindex is toegestaan),
– zij moeten schoon zijn (vrij van zichtbare vreemde substanties),
– zij moeten gezond en vrij van parasieten zijn,
– zij mogen geen vreemde geur hebben,
– zij moeten een vorm hebben die overeenstemt met de kenmerken van de variëteit,
– zij mogen aan de buitenkant geen scheurtjes of kneuzingen vertonen,
– de steel moet tussen 2 en 5 cm lang zijn,
– de vruchten moeten zodanig ontwikkeld zijn en zich in zodanige staat bevinden dat zij bestand zijn tegen vervoer en bijbehorende behandelingen,

het deel van de schil dat tijdens de groei contact met de grond heeft gehad, mag lichter van kleur zijn.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de productie (zaaien, verbouwen, oogsten of plukken) moeten in het afgebakende gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De vruchten moeten worden geplaatst in daartoe geëigende recipiënten of bakken en minibakken uit voor opslag geschikt materiaal.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het identificatielogo van de BGA „Anguria Reggiana” en het BGA-symbool van de Unie moeten op elke watermeloen worden aangebracht.
Het logo van de BGA „Anguria Reggiana” ziet er als volgt uit:



Het etiket dat op elke watermeloen moet worden aangebracht, heeft een ovale vorm en vermeldt de naam van de producent.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied omvat het gehele grondgebied van de gemeenten Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Campagnola, Castelnovo Sotto, Correggio, Fabbrico, Novellara, Poviglio, Rio Saliceto en S. Martino in Rio en een deel van het grondgebied van de gemeenten Boretto, Brescello, Campegine, Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Reggio Emilia, Reggiolo, Rolo en Rubiera.

5. Verband met het geografische gebied

Het causale verband tussen de „Anguria Reggiana” en het productiegebied, waardoor de specifieke kwaliteit van de vrucht wordt bepaald, berust op de kenmerken van het afgebakende geografische gebied en de vaardigheden van de lokale producenten.
Het afgebakende gebied wordt gekenmerkt door stukken land die in de loop van de eeuwen zijn drooggelegd, met grotendeels uit klei bestaande bodems die moeilijk kunnen worden bewerkt maar wel vruchtbaar zijn en veel natuurlijke elementen als kalium bevatten. De bodemeigenschappen, die in



het gehele gebied gelijk zijn, zijn medebepalend voor de groei, de vorm en de chemische en organoleptische kenmerken van de vruchten.
Het onderscheidende kenmerk van de „Anguria Reggiana” is de bijzonder zoete smaak van het vruchtvlees, dat een hoog suikergehalte heeft.
Dit kenmerk is te danken aan de bedrevenheid van de producenten en aan de verfijnde teelttechniek die zij hanteren, met name op het moment van de oogst of het „plukken”. Deze oogst vindt voor elke plant in ten minste drie fasen plaats, zodat elke „Anguria Reggiana”-watermeloen op het moment van consumptie volledig rijp (maar niet overrijp) is en een maximaal suikergehalte heeft en knapperig, stevig vruchtvlees. De mate van rijpheid kan worden afgeleid uit de zichtbare kenmerken van de schil, de steel en de rank, en vooral uit het typische geluid dat ontstaat wanneer men met de hand op de watermeloen klopt; een ervaren marktdeelnemer kan al deze uiterlijke aspecten reeds op het land beoordelen.
Elke watermeloen wordt dus vóór de oogst afzonderlijk onderzocht en geselecteerd door er op te kloppen. De meloen wordt pas geplukt als de marktdeelnemer na de visuele en auditieve analyse van mening is dat de vrucht de gewenste rijpheids-, kwaliteits- en bewaareigenschappen heeft. De oogst op het land vindt doorgaans ’s ochtends vroeg plaats, wanneer de watermeloenen nog zodanig koel zijn dat zij kunnen worden bewaard.
Het „plukken” vindt plaats met behulp van een hiep (*roncola*), een snoeiwerktuig met een deels gekromd blad. In de loop der jaren is de vorm van dit specifieke werktuig geperfectioneerd om te voorkomen dat de twijgen van de plant worden afgesneden; de plant moet namelijk in een optimale fysiologische conditie blijven totdat alle vruchten zijn geplukt. Deze manier van werken berust op traditionele, gevestigde kennis van de „plukkers” (*spiccatori*) in de provincie Reggio Emilia, die in de loop der tijd is geperfectioneerd en van generatie op generatie is doorgegeven. De plukkers weten hoe ze rijpe vruchten moeten selecteren en zodanig moeten plukken dat de toekomstige productie niet in gevaar komt.
De bedrevenheid en vakkennis van de lokale producenten vinden hun oorsprong in een historische traditie die een duidelijk verband tussen het product en de streek legt.

Historische en culturele verwijzingen

Historische documenten bevatten talrijke verwijzingen naar de teelt van watermeloen in de provincie Reggio Emilia als een gevestigde, geconsolideerde traditie.
De eerste verwijzingen naar de hoge kwaliteit van het product dateren uit de 16e eeuw: in briefwisselingen tussen de oude renaissancehoven in de Povlakte wordt de loftrompet gestoken over de kwaliteit van het product dat in deze streek wordt verbouwd. De vrucht is lange tijd een elitair product gebleven, en wel tot in de 18e eeuw, toen door de *Risorgimento* de grenzen werden geopend tussen de staatjes die Italië zouden gaan vormen, waardoor tevens het verkoopgebied werd uitgebreid.
Dankzij de hoge kwaliteit van de lokale productie werd deze meloen in de loop der tijd op de markten van Milaan, Genua en de naburige regio’s geïntroduceerd en verwierf hij de vorige eeuw zelfs bekendheid aan de overzijde van de Alpen.
Ook in historische gastronomische gidsen wordt de „Anguria Reggiana” in verband gebracht met de vlakten in de provincie Reggio Emilia; het gebied wordt vermeld in de gastronomische gids van de Touring Club Italiano van 1931 vanwege zijn „zoete watermeloenen en meloenen”. Het aangeduide gebied omvat de plaatsen waar volgens betrouwbare historische bronnen van oudsher watermeloenen werden geteeld, zoals Gualtieri, Novellara, Santa Vittoria, Poviglio en Cadelbosco di Sopra, Rio Saliceto en Ca’ de’ Frati. Dat de teelt en de consumptie van watermeloenen in de streek populair waren, blijkt tevens uit de aanwezigheid van hutten in het begin van de 20e eeuw uit natuurlijke materialen als hout of bladeren, waar men watermeloenen in schijven at en verkocht.
Meer recent hebben de producenten in het gebied zich steeds nadrukkelijker gespecialiseerd in de teelt van watermeloenen. Samen met de bevolking bevorderen, verdedigen, verbeteren en behartigen zij de productie en verkoop van de „Anguria Reggiana”.
Sinds 1975 worden er feesten, festivals, manifestaties en lokale wedstrijden georganiseerd om het product te promoten, met prijzen voor de grootste watermeloen en voor de vrucht met het hoogste suikergehalte.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of
door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” [BOB/BGA-producten] (bovenaan rechts in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP, IGP e STG” [BOB/BGA/GTS-producten] (linkerzijde van het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” [Productdossiers die voor onderzoek aan de Europese Unie zijn overgelegd].



([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.